

AVERTISSEMENTS AGRICOLES

D.P. 10-8-73 567199

**BULLETIN
TECHNIQUE
DES
STATIONS
D'AVERTISSEMENTS
AGRICOLES**

PUBLICATION PÉRIODIQUE

EDITION DE LA STATION POITOU-CHARENTES

CHARENTE, CHARENTE-MARITIME, DEUX-SEVRES, VIENNE

12, rue Victor Hugo - 86 - POITIERS - Tél: (49) 41.35.55-
88.35.55

ABONNEMENT ANNUEL 30f 25f

C. C. P. LIMOGES 4.752.22.W.
Sous Régisseur de recettes et d'avances
AVERTISSEMENTS AGRICOLES
12, rue Victor Hugo - 86 - POITIERS

NOUVELLE ADRESSE
À COMPTER du
1er SEPTEMBRE 1973

"La Fenêtre Nord"
Route de Vasles
Biard
86000 - POITIERS

BULLETIN n° 155 - AOUT 1973

LES MALADIES CRYPTOGRAMIQUES DES POMMES ET DES POIRES EN CONSERVATION

Les maladies des pommes et des poires en conservation sont responsables de la perte, parfois importante, de fruits récoltés ayant un aspect sain.

Certains accidents, comme l'échaudure ou le brunissement interne, ont des causes purement physiologiques liées aux conditions de culture ou de conservation.

Les pourritures cryptogamiques sont plus fréquentes. On connaît plus de 40 espèces de champignons susceptibles de provoquer des pourritures que l'on peut classer en deux grands groupes :

1°/ les champignons parasites de blessures

Le champignon pénètre dans le fruit à la faveur de piqûres d'insectes, craquelures de l'épiderme (tavelures...), chocs, grêle, etc...

L'évolution de la maladie est rapide et suit immédiatement la contamination du fruit par le champignon. Elles se produisent quel que soit le stade de développement et de maturité du fruit.

La contamination peut se produire en verger ou lors de la manipulation des fruits pendant la récolte et le stockage.

Ces champignons provoquent :

- soit des pourritures molles (penicillium, brotytis cinerea,...)
- soit des pourritures sèches (monilia...).

2°/ les champignons parasites latents

Le champignon pénètre dans le fruit par des voies naturelles (ex. lenticelles, cicatrices des étamines et de pistils, pédoncules...).

La contamination se produit en verger où existent ces champignons, parasites d'organes ligneux (rameaux, branches). Sur ces organes, ils provoquent la formation de petits chancres souvent difficiles à déceler. Ils y fructifient en émettant des spores qui sont transportées, soit par le vent, soit par la pluie.

Dans les conditions favorables à l'infection, la spore germe au niveau des lenticelles. Le mycelium qui en résulte a un développement limité et se maintient en vie ralentie autour des couches liégeuses entre la lenticelle et la cuticule. Il ne reprendra sa croissance qu'après un temps de latence plus ou moins long, lorsque le fruit sera parvenu à maturité.

METHODES DE LUTTE

Précisons tout d'abord qu'un verger en bon état sanitaire diminue les risques de contamination. Il est donc recommandé de ne pas négliger les traitements d'automne et d'hiver.

Sur fruits, on peut opter pour une des deux solutions suivantes :

- traitements préventifs de précueillette :

Ils consistent en 3 ou 4 applications fongicides à 15 jours d'intervalle environ, la première 50 jours avant la récolte, la dernière à 2 ou 3 avant pour les fruits non commercialisés à la récolte.

On peut utiliser les fongicides suivants :

- captane, folpel, thirame,

Ou ceux doués d'une certaine action systémique :

- methyathiophanate (PELT 44)..... : 100 g de MA/hl,
- thiabendazole (TECTO 60)..... : 100 g de MA/hl,
- benomyl (BENIATE)..... : 30 g de MA/hl,
- carbenzim (BAVISTINE)..... : 30 g de MA/hl.

- trempage des fruits - traitement exclusivement de surface

Enfin le benomyl et le thiabendazole, à la dose préconisée par le fabricant, peuvent être utilisés pour effectuer le trempage de fruits après la récolte. Il faut alors se conformer aux conditions suivantes :

• thiabendazole

- trempage ou aspersion au moyen d'une suspension de thiabendazole dans l'eau.
- recouvrement du fruit au moyen d'une pellicule de cire autorisée à laquelle est incorporé le produit.

• benomyl

- ne pas être mélangé avec un autre fongicide.

- au moment de la mise au commerce des fruits :

- le taux résiduel par kilogramme de fruits entiers ne doit pas dépasser 6 mg/kg.
- le traitement doit-être indiqué :
 - a) dans le commerce de gros, sur les factures et sur une face extérieure des emballages par la mention "conservé au moyen de thiabendazole ou benomyl".
 - b) dans le commerce de détail, par une indication visible assurant, de manière non équivoque, l'information du consommateur, par la mention "conservé au moyen de substance agréée" inscrite sur une pancarte, placée au dessus des fruits mis en vente.

NOTE/ Aucun produit de conservation n'est autorisé en République Fédérale d'Allemagne sur pommes et poires. Aussi pour les fruits exportés il convient d'être prudent et veillez à ne pas avoir de résidus supérieurs à ceux admis à la suite des interventions phytosanitaires faites en culture.

/ ARBRES FRUITIERS A PEPINS /

CARPOCAPSE - Le deuxième vol est commencé depuis peu et les conditions climatiques ont été particulièrement favorables aux pontes ces derniers jours.

Pour les Charentes, nous conseillons un traitement en fin de semaine.

Pour les autres régions (Gâtines en particulier), le traitement sera effectué la semaine prochaine

TAVELURES - Dans les vergers où il existe des taches, profiter du traitement anti-carpo-
capse pour ajouter un anti-tavelure à la bouillie.

/ V I G N E /

MILDIOU - BLACK-ROT - Les conditions climatiques sont toujours favorables au développement de ces champignons et au repiquage de la maladie par les conidies. Aussi faut-il demeurer vigilant et maintenir la protection. Renouveler les traitements effectués avant le 1er août, notamment dans le Haut-Poitou.

POURRITURE GRISE - Des attaques sur grappes sont observées dans les Charentes et en Haut-Poitou. Les longues périodes chaudes et humides sont favorables à l'installation de la maladie. Une application fongicide anti-botrytis est conseillée. On pourra utiliser un produit reconnu efficace contre le botrytis et contre le mildiou.

OIDIUM - Dans les parcelles où est observée la maladie, poursuivre la protection à l'occasion de ces traitements anticryptogamiques.

n o t e : Pour tous les mélanges, choisir des produits de même marque en vérifiant qu'ils soient compatibles (voir notices du fabricant).

/ CULTURES MARAICHÈRES /

MILDIOU DE LA TOMATE - Les conditions météorologiques demeurent favorables à cette maladie. Maintenir la protection en effectuant un nouveau traitement.

/ N O Y E R /

CARPOCAPSE - Le traitement conseillé sur pommiers et poiriers est applicable sur noyer.

BACTERIOSE ET ANTHRACNOSE - Effectuer un traitement mixte à l'occasion du traitement anti-carpocapse.

/ T A B A C /

MILDIOU - De nombreux foyers ont été détectés. Surveiller les cultures et agir suivant les prescriptions de la S.E.I.T.A.

La Chef de la Circonscription
Phytosanitaire
"Poitou-Charentes"
F. BARBOTIN

Les Ingénieurs chargés des
AVERTISSEMENTS AGRICOLES
A. GRAVAUD
R. HUDE - B. MORIN